

DIWINE® AFFINAGE

Komplex auf PVP/PVI-Basis für fruchtige, weiche Rotweine

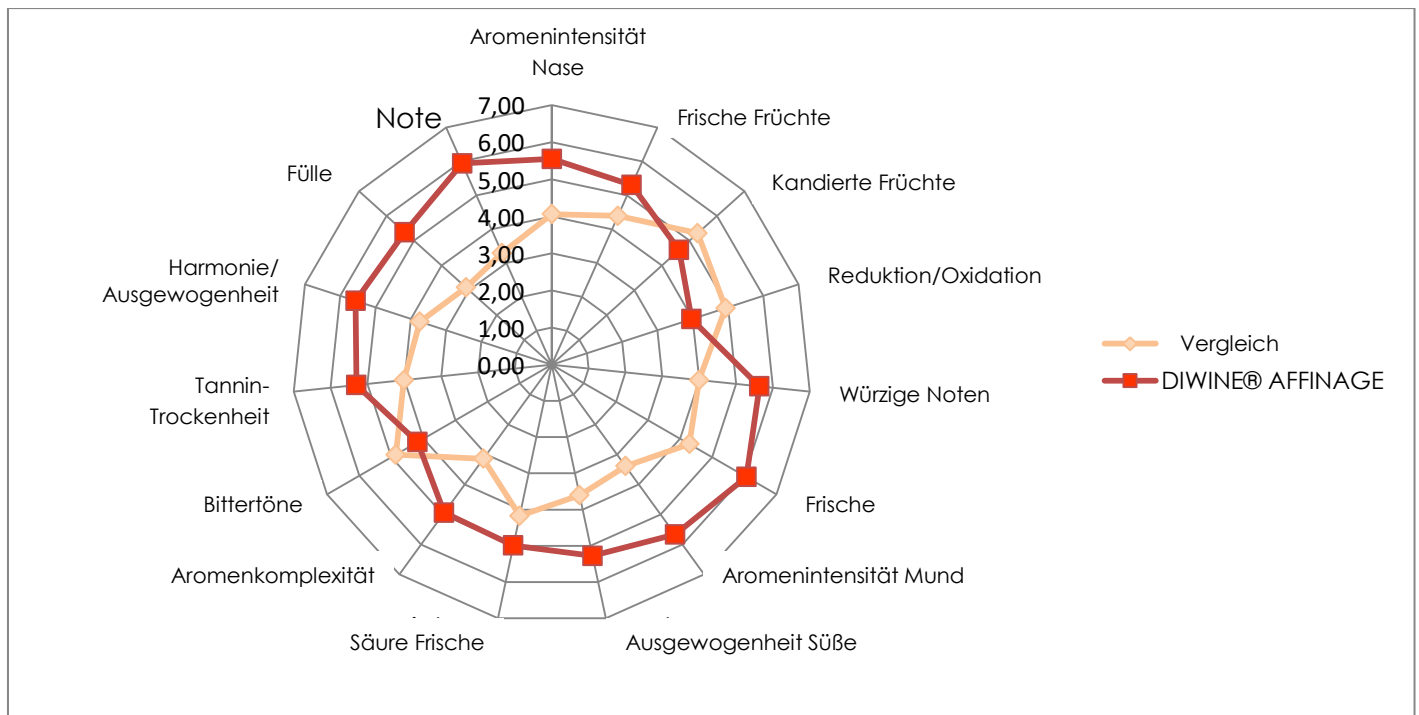
CHARAKTERISTIKA

DIWINE® AFFINAGE ist ein innovativer Verarbeitungshilfsstoff für den Ausbau. Er erlaubt die Entfernung eventuell im Wein vorhandener Schwermetalle und hat durch die selektive Entfernung der Polyphenole mit bitterem und adstringierendem Geschmack ebenfalls einen positiven Einfluss auf die Polyphenolstruktur von Rotweinen. Zudem verleihen die enthaltenen inaktivierten Trockenhefen den Weinen im Zuge ihrer Autolyse mehr Fülle und Struktur.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Die Rezeptur von **DIWINE® AFFINAGE** nimmt speziell die Phenolsäuren ins Visier, die für den adstringierenden Geschmack von Rotweinen verantwortlich sind.

DIWINE® AFFINAGE ermöglicht zudem die Umhüllung der Tannine und trägt zum Schutz der Farbe bei, denn die enthaltenen Polysaccharide wirken als Schutzkolloid.



Versuch an einem Syrah 2017 aus dem Languedoc – Dosage von DIWINE® AFFINAGE: 20 g/hL

ANWENDUNG

- **DIWINE® AFFINAGE** wird bei Rotweinen eingesetzt.

DOSAGE

Empfohlene Dosage: 10 bis 70 g/hL

Gesetzlich zulässige Höchstdosis gemäß den in Europa geltenden gesetzlichen Vorschriften:
250 g/hL

GEBRAUCHSANWEISUNG

DIWINE® AFFINAGE in einer Menge Wein auflösen, die dem 10-fachen seines Gewichts entspricht. Nach der Zugabe mittels Umpumpen der kompletten Gebindemenge gut durchmischen.

Warnhinweis:

Produkt für önologische und ausschließlich gewerbliche Zwecke.

Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.

VERPACKUNG

Beutel à 1 kg und 5 kg

LAGERUNG

Nicht angebrochene, original verschlossene Packungen lichtgeschützt an einem trockenen Ort aufbewahren, der frei von Gerüchen ist.

Angebrochene Packungen rasch aufbrauchen.

Die vorstehenden Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden ohne Gewähr oder Haftung erteilt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und den geltenden Sicherheitsangaben. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne dessen Zustimmung nicht verändert werden.